

Catalogue No.
20692-301

301 パン・ケーキ

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。



ビクトリノックスは、1884年の創業。一世紀以上の伝統と歴史が鋭い切れ味を生み出します。最高級のブレードとすべりにくく、衛生的なフィブロックスハンドルがこれからの主流です。材質:刃部/ハイカーボンプールムオリブデン鋼 ハンドル/ポリアミド樹脂 耐熱温度:150℃

フィブロックスシリーズ



①ラーディングナイフ ブラック 冴 洗

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
30cm	5.4233.30-X1	6-0301-0101	430	140	1.6	7348100	¥8,000
36cm	5.4233.36-X1	6-0301-0102	485	158	1.8	7348210	¥9,500

ブレード&ペイストリーナイフ 冴 洗

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
②レッド	5.2931.26-X1	6-0301-0201	383	156	2.0	6921000	¥7,500
③ブラック	5.2933.26-X1	6-0301-0301	383	156	2.0	7347810	¥7,500

●ハードなバケットやライ麦パンなどもブレード専用の波刃が確実に切り込みます。
●ブレードが先端に向かってわずかに上方に湾曲した形状なので、切り抜く際に最後まで刃がパンを引っかき回すことができます。

④ブレードナイフ レッド 冴 洗

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
5.2531.21-X1	6-0301-0401	350	106	2.0	1244300	¥5,800

⑤シェフナイフ 波刃 レッド 冴 洗

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
22cm	5.2031.22-X1	6-0301-0501	355	136	1.5	7346900	¥7,500

グランメートルシリーズ



⑥ブレードナイフ ブラック 冴 洗

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
23cm	7.7433.23G	6-0301-0601	367	223	2.5	7807200	¥21,000

スイスクラシックシリーズ



ブレードナイフ 冴 洗

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
⑦グリーン	6.8636.21L4-X1	6-0301-0701	342	90	3.0	6911380	¥5,300
⑧ピンク	6.8636.21L5-X1	6-0301-0801	342	90	3.0	6911390	¥5,300
⑨イエロー	6.8636.21L8-X1	6-0301-0901	342	90	3.0	6911400	¥5,300
⑩オレンジ	6.8636.21L9-X1	6-0301-1001	342	90	3.0	6911410	¥5,300

材質:刃部/ステンレススチール
ハンドル/ポリプロピレン
耐熱温度:100℃



⑪ブレードナイフ ブラック 冴 洗

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
6.8633.21-X1	6-0301-1101	342	90	2.1	6921360	¥5,300

材質:刃部/ステンレススチール
ハンドル/ポリアミド樹脂
耐熱温度:150℃
●厳しい衛生基準で知られるNSF国際的な規格に適合するNSFマーク入り

01 IH・ガス兼用鍋

02 ガス専用鍋

03 フライパン

04 鍋全般

05 ブランドキッチン

06 オープンウェア

07 ホテルパン・ガストロノームパン

08 庖丁

●このカタログに掲載されている価格は、2026年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。